



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Februar 2011

Perlhuhnbrust, mit Bio-Speck gebraten,

dazu Honig-Balsamicosauce, Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

Von Küchenchef Erik Gehl vom Restaurant Waldesruh am See in Aumühle



Zutaten für 4 Personen

4 Perlhuhnbrüste à 200g
8 Scheiben Speck
0,2l Rotwein
0,1l milden Balsamico
2 Ei Honig
800g Sauerkraut
0,25l Sahne
1kg Kartoffeln
0,2l Milch
Salz, Butter, Muskatnuss

Zubereitungszeit

20 Minuten

Weinempfehlung:

Wallhäuser Backköfchen
Dunkelfelder, Barrique
Weingut Schott
Nahe

Zubereitung

Perlhuhnbrust von Bauer Schramm mit dünnen Scheiben vom Bio Speck (Bauer Muhs) umwickeln und in der Pfanne kurz bei mäßiger Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und bei 140°C im Ofen fertig garen (ca. 10 Minuten)

In der Pfanne Schalotten anschwitzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen, etwas Honig dazugeben, mit etwas Stärke abbinden und durch ein Sieb passieren.

Frisches Sauerkraut (vom Gärtnerhof Wolff) mit etwas frischer Sahne einkochen.

Für das Kartoffelpüree bringt man Milch mit etwas Salz, Butter und Muskat zum Kochen, presst frisch gekochte Holsteiner Kartoffeln in die Milch und verrührt es nur kurz, damit das Püree nicht leimig wird.